LES ENTRÉES/前菜

LE CRABE KÉGANI
CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE D'ASPERGE BLANCHE PARFUMÉE À LA CARDAMOME
GLACE «ARGENTEUIL», ÉMULSION DE CRUSTACÉS, COULIS D'ASPERGES VERTES AU XÉRÈS
毛蟹とホワイトアスパラガスのロワイヤル カルダモンの香り グリーンアスパラガスのアイスクリーム《アルジャントゥイユ》
クルスタッセのクリーム アスパラガスのクーリィ ¥7,800

LE CAVIAR KRISTAL
TRUITE DU "MONT-HAKKAI" MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN
クリスタル・キャビアと八海山サーモンのミ・キュイ ポワローのクリームとコンディマン«禅» そば粉のブリニス ¥14,000

L'ORMEAU
EN TRANCHE ÉPAISSE CUITE DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON D'OURSIN
黒鮑のバターポッシェ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ¥11,000

LES COQUILLAGES
«AKAGAI, HOKKIGAI, SHIROMIRUGAI» ÉMINCÉS PUIS ENROBÉS D'UN JUS DE COQUES AU SAFRAN
CAVIAR D'AUBERGINE, FEUILLE D'HUÎTRE
ÉCUME «IODÉE» DE PETITS POIS
温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 キャビア・オーベルジーヌとオイスターリーフ 潮の香るプティ・ポワのエキューム ¥8,500

L'ASPERGE BLANCHE
EN CROÛTE DE TRUFFE AU PARMESAN, TARTARE D'ASPERGE ACIDULÉ, JAMBON DE KINTOA
MOUSSELINE AU "CHÂTEAU-CHALON"
フランス産ホワイトアスパラガス トリュフとパルメザンのクルート
酸味を効かせたアスパラガスのタルタルと"ジャンボン・キントア" シャトーシャロンのソースサバイヨン ¥6,800

LES POISSONS/魚料理

LA SOLE
RÔTIE SUR L'ARÊTE, FARCIE D'UNE DUXELLE DE GIROLLES, PUIS LAQUÉE D'UN JUS CORSÉ
GNOCCHI DE RICOTTA AU CRESSON, TRUFFE D'ÉTÉ
HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR «CUISINÉE», CORIANDRE, GIROLLES, TOMATE, HERBES FRAICHES ET CITRON
ドーバーソールのロティ ジロル茸のデュクセル クレソンとリコッタチーズのニョッキ サマートリュフ
オリーブオイルでマリネしたジロル茸とトマト カラメリゼしたジュ ¥9,800

LA DORADE ROYALE
EN «FEUILLE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, LAMELLES DE TRUFFE
JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, RÂPÉE DE CITRON VERT
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «HOMARD ET BOEUF» AU CHAMPAGNE
真鯛と帆立貝のムース サラダ菜包み トリュフのラメル添え 香味野菜のジュリエンヌにライムとハーブの香り
«シャンパーニュ/コンソメ・オマール/コンソメ・ブッフ»のエミュルション ¥8,000

L'AMADAI
AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE»
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT
甘鯛のうろこ焼き 蕪のデクリネゾン《赤と黄》 酸味を効かせたエシャロット カラメリゼした魚のジュ シトロンコンフィ入り ¥8,800

LE HOMARD BLEU
POCHÉ AU COURT BOUILLON PUIS REPRIS ENTIER DANS UN BEURRE DE CRUSTACÉS
«PRESSÉ» DE FENOUIL, TOMATE CONFITE ET BASILIC, PULPE DE FENOUIL BRAISÉ AU FUMET DE HOMARD
JUS DE LA PRESSE PARFUMÉ À L'ANIS
ブール・ド・クルスタッセで温めたオマール・ブルー
フヌイユとトマトコンフィ /バジルのプレッセ ブレゼしたフヌイユのピュルプ オマール海老のジュ アニス風味 ¥12,000

LES VIANDES/肉料理

LE CHAPON DE KAGOSHIMA
LE SUPRÊME «MOËLLEUX», FLOCONS DE LÉGUMES SÉCHÉS, LA CUISSE EN BALLOTTINE
«ROSE DES SABLES» CROUSTILLANTES, SALADE DE JEUNES POUSSES DE BLETTES, VINAIGRETTE AU FOIE GRAS
JUS DE VOLAILLE À L'HUILE DE CITRON
シャポン鹿児島鶏の胸肉と野菜のフレーク もも肉のバロティーヌ
ポテトのクルスティヤンとハーブのサラダ フォワグラのヴィネグレット ロティしたジュ シトロンオイル ¥11,000

LE PIGEONNEAU ROYAL
LE SUPRÊME EN CROÛTE DE NOIX ET FEUILLES DE THYM, LA CUISSE CONFITE
ÉTUVÉE DE CHOU BLANC, «YATSUHASHI» BOUDIN/CÉLERI
SAUCE AUX CERISES MARINÉES AU BALSAMIQUE BLANC
フランス産仔鳩胸肉のロティ クルミとタイムのクルート もも肉のコンフィ
キャベツのエテュベ ブーダンピジョンとセロリのフイユ 甘酸っぱいスリーズのソース ¥8,800

LE VEAU DE LAIT «ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE» (POUR 2 PERSONNES)
LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, BEIGNET DE TOMATE, MOUSSELINE D'AIL DES OURS
ARTICHAUT, CHUTNEY DE COURGETTE À LA MARJOLAINE
JUS AUX OLIVES NOIRES
フランス産乳飲み仔牛のロティ トマトのベニエとアイユ・ドゥルスのムースリーヌ
ミニ・アーティチョーク/ズッキーニのチャツネ マジョラム香る黒オリーブ入りジュ 〈お二人様〉 ¥24,000

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
COEUR DE FILET FONDANT, GIROLLES, OIGNONS «ROUGES» ACIDULÉS
«BIGOUDI» DE MAY QUEEN, POINTES D'ASPERGES VERTES
SAUCE AUX FINES HERBES
熊本産あか牛フィレ肉のポワレ ジロル茸とオニオンペタルのマリネ グリーンアスパラガス クリスピーポテト ハーブ入りのジュ ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX, DO NOT INCLUDE SERVICE FEE (12%)
表示価格は税込みです。別途サーヴィス料(12%)が加算されます。

2017.05.26